

Zupa serowa z pieca - z oscypkiem



Autor: **annawk**
Przepisów: **241** Ocena: **7748**



5-6 os. > 60 min średnie przystępne

Składniki:

- 1 średnia marchew
- 1 średni por
- 2 łyżki oleju
- sól, biały pieprz, 1 łyżeczka tartego imbiru
- 3/4 szkl. tartego oscypka + troszkę do posypania po wierzchu
- 1 kostka serka topionego bez dodatków - 100 g
- 1 kopiąta łyżka mąki zwykłej
- 2 łyżki śmietny kwaśnej
- 2 l bulionu warzywnego lub drobiowego - mało słonego
- grzanki lub paluszki do zupy
- ewentualnie kurkuma - dla koloru

Sposób przygotowania:

- 1 Marchew (startą na grubych oczkach) i drobno pokrojony seler opruszyć solą i pieprzem i podsmażyć na oleju - duży ogień, kilka minut często mieszając. Zalać bulionem i wrzucić oscypek (tarty na cienkich oczkach). Pozostawić na kilka minut aby ser "naciągnął" płynu.
- 2 Po tym czasie- do bulionu dodać serek topiony i imbir, gotować na małym ogniu często mieszając aż sery się rozpuszczą na gładko - ok 10 min. Doprawić.
- 3 Zaprawić śmietaną rozbełtaną z mąką w odrobinie zimnej wody i ewentualnie zabarwić kurkumą, zagotować i wystudzić.
- 4 Zupę wlać do naczyń do zapiekania, posypać po wierzchu resztą oscypka i zapiec (ok. 10 min. 200 st). Podawać z grzankami lub paluszkami posypane obficie natką - jako sycące danie jednogarnkowe.
- 5 Smacznego. Hej!

Twoje notatki do przepisu: